

OFFRE DE STAGE

Alimentation durable en restauration collective et valorisation des produits locaux

CONTEXTE

Le PETR Pays Portes de Gascogne situé dans le département du Gers est composé de 5 Communautés de Communes regroupant environ 70 000 habitants. Territoire rural et engagé depuis plus de 20 ans dans le développement local, le Pays Portes de Gascogne gagne chaque année en dynamisme et en population de par sa proximité avec la Métropole Toulousaine. Le PETR Pays Portes de Gascogne a depuis sa création, la volonté de valoriser les produits locaux agroalimentaires de son territoire via son projet de territoire ou son Plan Climat-Air-Energie Territorial et se traduisant via des actions concrètes mises en place (Apéro de Pays, étude circuit de proximité, filières plantes aromatiques, valorisation des produits locaux).

Sur le territoire du Pays Portes de Gascogne, environ 8000 repas / jour sont servis dans la restauration collective scolaire. Ces repas sont livrés par des prestataires ou cuisinés sur place, favorisant l'utilisation de produits locaux et de saison.

En étroite collaboration avec le Plan Alimentaire Territorial en cours d'élaboration de la Communauté de Communes des Bastides de Lomagne, du PAT du Conseil Départemental du Gers, du PAT du Pays d'Armagnac, ce stage doit permettre d'établir un diagnostic de la restauration collective publique du territoire (Cantine scolaire et EHPAD) et d'émettre des scénarii de valorisation des produits locaux dans la restauration collective.

MISSIONS ET OBJECTIFS :

L'objectif principal est de connaître les besoins du territoire (formation des cuisiniers, équipement, approvisionnement, gestion des déchets, cuisine territoriale, ...) dans la restauration collective publique (scolaire, EHPAD, hôpitaux) et comment valoriser les produits locaux sur le territoire (Apéro de Pays, ...).

Pour cela, il faut établir :

I-Un diagnostic alimentaire du territoire :

- Phase 1 (1mois) : Elaboration d'un pré-diagnostic sur l'ensemble du territoire qui permettra de connaître et analyser le type de restauration collective (portage, cuisine sur place, légumerie, ...) (Hors CCBL) présente. Ce pré-diagnostic devra permettre de :

- Savoir qui exerce la compétence (EPCI, mairie, Département)
- Connaître le nombre de cantine sur le territoire
- Connaître le type de cantine (cuisine sur place ou portage de repas par un prestataire), la fréquentation des cantines, le prix des repas pratiqués
- Connaître les équipements (légumerie, liaison chaude / froide...)
- Connaître L'origine des produits utilisés, le nombre de repas jour, nombre d'agents dédié

- Phase 2 (5 mois) : Après analyse du pré-diagnostic, un diagnostic beaucoup plus détaillé, à visée reproductible sur le territoire, sera réalisé sur 2 EPCI selon des critères de sélection à définir.

Cette 2^{ème} phase devra :

- Caractériser la demande : interroger / rencontrer un panel d'acteurs représentatifs des consommateurs (élus, personnel de cantine, parents d'élèves, équipe pédagogique et de l'ALAE, enfants) ; Identifier les souhaits, les freins, les besoins vis-à-vis de l'approvisionnement de la restauration collective scolaire ; Identifier les freins, besoins des marchés publics
- Identifier la volonté politique, et les possibilités d'amélioration pour les équipes de cuisine (équipements, niveau de formation, temps disponible et main d'œuvre)
- Identifier les besoins en sensibilisation / éducation sur l'alimentation locale (pour les agents, les élus, les consommateurs)
- Identifier / analyser la stratégie de gestion des déchets qui est ou qui doit être mise en place dans la restauration collective
- Identifier / rencontrer / interroger des territoires engagés dans ce type de démarche innovante et potentiellement reproductible sur notre territoire

II- Valorisation des produits locaux (tout au long du stage)

- Comment favoriser / créer le lien producteurs - restauration collective

Identifier les liens producteurs – restauration collective existants et fonctionnels, établir les points forts et faibles. Proposer des pistes d'amélioration si besoin et établir plusieurs scénarii concrets à visée reproductible sur le territoire. Proposer ces scénarii à une collectivité pour une expérimentation qui pourrait être reproduite sur le territoire.

- Démarche d'une « labélisation Pays » :

Mettre à jour la charte « Apéro de Pays ». Proposer une stratégie de développement et de déclinaison (Repas de Pays, cantine de Pays, charte éco-événement de Pays ...) du « label » Apéro de Pays » et proposer une piste de mise en valeur de cette opération sur le territoire.

PROFIL ET COMPETENCE :

- Bac +3 à +5 dans les domaines de l'agriculture, du développement territorial/rural, de l'économie, de la transition écologique
- Connaissance du contexte des collectivités territoriales et des enjeux des politiques alimentaires
- Maîtriser des méthodes de participation collective et citoyenne pour le recueil des données
- Qualités relationnelles, aptitude au travail en équipe
- Capacité d'analyse, esprit de synthèse, qualités rédactionnelles, force de proposition
- Le stagiaire devra faire preuve d'innovation et de créativité dans l'animation et l'établissement du diagnostic alimentaire du territoire (participation citoyenne, approche systémique, ...)
- Titulaire du permis B et véhicule indispensable (frais de déplacement pris en charge)

NATURE DU CONTRAT ET STATUT

Stage d'une durée de 6 mois, à partir de mi-mars / début avril 2021

35h hebdomadaire

Stage basé au siège du PETR à Gimont (Département du Gers) et en télétravail

Nombreux déplacements sur le territoire à prévoir

Gratification mensuelle de stage selon la réglementation en vigueur

Candidature + curriculum vitae à envoyer par mail à energie@paysportesdegascogne.com